

Lamsbrazade met 2 dipsausjes en gegrilde naanbroodjes¹

Ingrediënten:

1 pak lamsbrazade (stukje - meestal gemarineerd en gekruid - vlees op een platte houten spies)
1 pakje naanbrood spicy

voor de appeldip:

5 eetlepels yoghurt
4 eetlepels mayonaise
1 geperst teentje look
1 eetlepel gesnipperde sjalot
½ granny smith-appel fijngesneden
1 koffielepel dragonazijn

voor de tomatendip:

2 eetlepels yoghurt
1 eetlepel mayonaise
4 eetlepels Tomato Chutney bvb. Mrs Balls
Een snuifje zwarte verse gemalen peper

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten voor de dipsausjes. Wie van sterke smaken houdt, kan wat extra dragonazijn en chutney toevoegen.
- Leg al het lamsvlees op een hete grill. Draai het na 3 minuten om en rooster nog eens 3 minuten.
- Leg er de laatste 2 minuten het spicy naanbrood bij.
- Snijd het brood in stukjes en serveer het bij het lamsvlees en de dipsausjes.

Tip:

Dit gerecht kan je op elke BBQ klaarmaken en zelfs gewoon binnen in een grillpan of op de partygrill.

Laat het u smaken!

¹ Recept van Pierre Hacha, lid van het team dat in 2003 het wereldkampioenschap barbecue in Jamaica heeft gewonnen